# Dikenler Arasında Şifa Kaynağı

Amasya’nın Taşova ilçesinin Alpaslan Köyünde yaşayan çiftçi Alpay Celep, kendi tarlasında ve diğer dikenli büklerin olduğu yerlerden yemek için Menevcen topluyor.

Çalılık ve dikenlerin arasında yetişen ve toplaması bir o kadar zahmetli olan Menevcen aynı zamanda her derde deva olduğu için toplayanlar bu zahmete katlanıyor.

Menevcen içerisinde barındırdığı zengin vitamin ve minareller sayesinde bitkisel bir antibiyotik olarak bilinmektedir. Menevcen ,A, C, K ve B vitamini potasyum, demir, folik asit ve lif açısından zengindir. Antioksidan ve lif içeriği sayesinde kolon kanserinde koruyucu etki gösterir.

Tohum olarak da ekildiği gibi doğal olarak da kendiliğinden yetişen Menevcen ortalama 10-15 cm kadar uzayabilen, Nisan ve Mayıs aylarında da  toplanıp yenen bir bitkidir.

Çiftçi Alpay Celep “ Bu menevcen. Kimisi de der ki kuşkonmaz der. Bazı yerler. Bizim yöremiz menevcen derler. Bu menevcenler ekseriyetle bük arasında yani dikenlerin arasında olur. Çok zahmetlidir. Toplarken ellerimize diken batar. Ama lezzeti çok güzeldir yani. Şifadır bu. Biz bunu topladıktan sonra güzelce tavaya yağısını koyarız. Güzelce doğrarız. Kavururuz üstüne de iki yumurta kırar afiyetçe yeriz. Hem bu idrar sökücüdür ve kokusu da çok güzeldir yani.” dedi

Görüntü Dök: Menevcen Görüntü, Menevcen Toplama Görüntü, RÖP, Menevcen hazırlama görüntü.